ガス 高速オーブン 電子レンジ

コンビネーションレンジ

21-892型

取扱説明書

ごあいさつ

このたびは、大阪ガスのコンビネーションレンジをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
別添の保証書とともに、この「取扱説明書」を大切に保存してください。

もくじ

ご使用前に、必ずこの説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
なお、ご不明な点があればお買い求めの販売店にお問い合わせください。

大阪ガス

特長と機能

こんな特長があります

●炊飯が簡単にできるようになりました

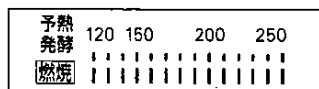
ワンプッシュで炊飯ができる炊飯の専用キーを設けました。
タイマー予約すれば食べたい時刻に炊き上がり、あつあつご飯が食べれます。

●庫内温度がひと目でわかる庫内温度表示機能付です

オーブン調理で庫内温度を大型蛍光表示管に表示します。いつでも温度を知ることができます。

予熱
発酵
120 150 200 250
燃焼

●おやつ専用キーがついてクッキーやケーキ作りが簡単になりました

市販のクッキーミックス粉やスポンジミックス粉を使えば、親子でたのしいおやつ作りが、さらに簡単に楽しめます。

●おそうじがらくな庫内セルフクリーニング加工です

汚れやすい庫内の後面は、セルフクリーニング加工で、そうじがらくになりました。

●いたずら防止の操作ロック機構がつきました

調理中やタイマー予約中に、不必要なキーを押されて変更されないよう操作ロック機構をつけ、より便利になりました。

6つの機能があります

付属のクッキングブックを参考にして上手に使い分けてください。

高速オーブン

ガスの強い火力を、やわらかい風で庫内全体にいきわたらせ、食品全体を包み込むようにして焼き上げます。
2段同時調理ができ、一度にたくさん作れます。
●茶わん蒸しやグラタン作りに

電子レンジ

電波を利用して、食品の内部までスピーディーに加熱します。
●あたため、下ごしらえに

コンビ

電子レンジで食品の内部を加熱しながら、高速オーブンでこんがり焼き上げます。
●焼き豚やアップルパイなど加熱時間が長くかかる料理に

解凍

マイコンで電波の力をコントロールして作動します。
ゆっくり加熱をするため、ほどよく解凍ができます。
●冷凍品や生ものの解凍に

おやつ

ガスの強い火力で焼き上げる楽しいおやつ作りができます。
●マドレーヌやクッキー作りに

炊飯

マイコンのはたらきで炊き上がるまでの時間や温度をコントロールして炊き上げます。
●日常の炊飯に

各部のなまえとはたらき

本 体

排気筒接続口
調理中の排気熱がでるところです。

熱風吹き出し口
ファンの回転により熱風を庫内のすみずみまでおくり、均一な焼き上がりにするためのものです。

庫内灯
調理中と、ドアーを開けたとき点灯します。

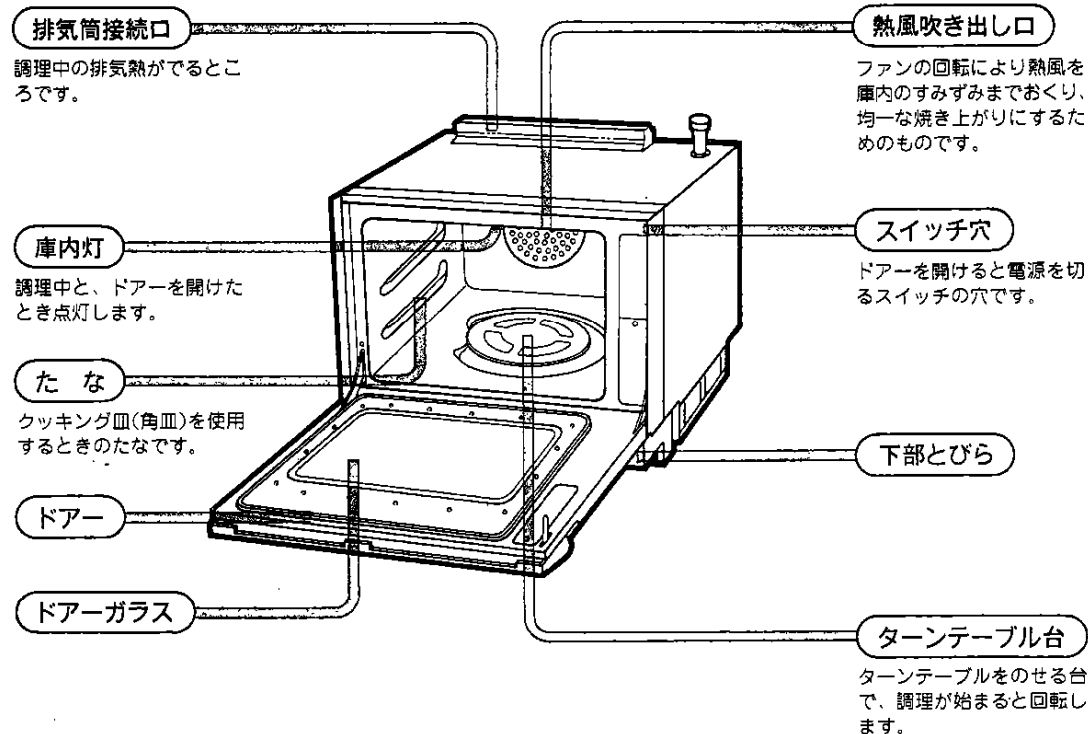
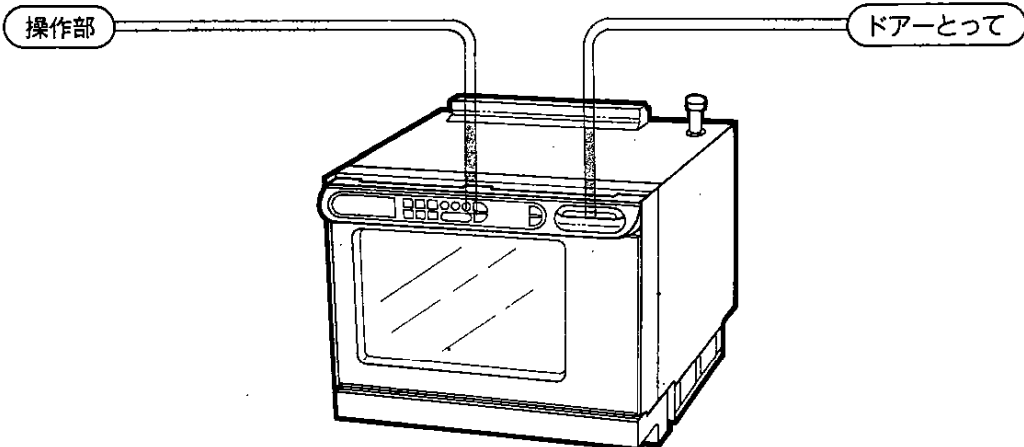
スイッチ穴
ドアーを開けると電源を切るスイッチの穴です。

た な
クッキング皿(角皿)を使用するときのたなです。

下部とびら

ドアー

ドアーガラス

ターンテーブル台
ターンテーブルをのせる台で、調理が始まると回転します。

各部のなまえとはたらき

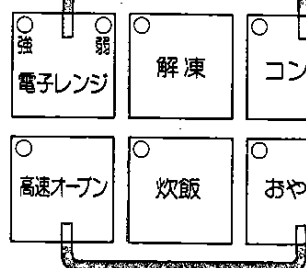
操作部

表示部

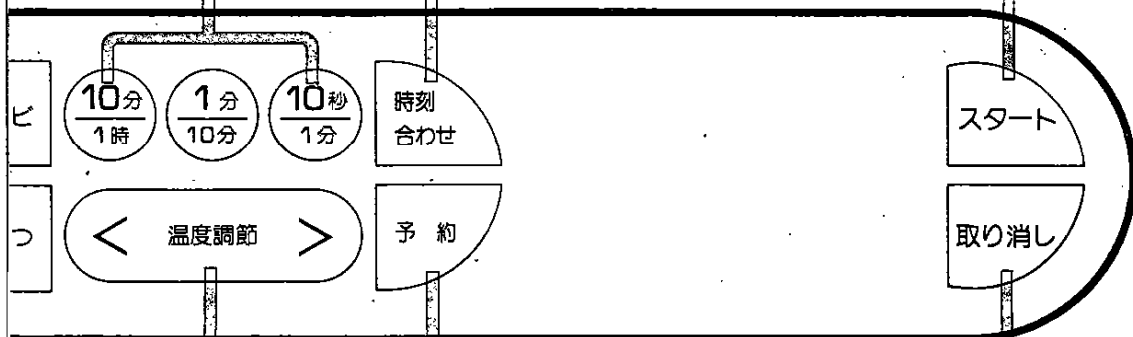
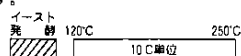
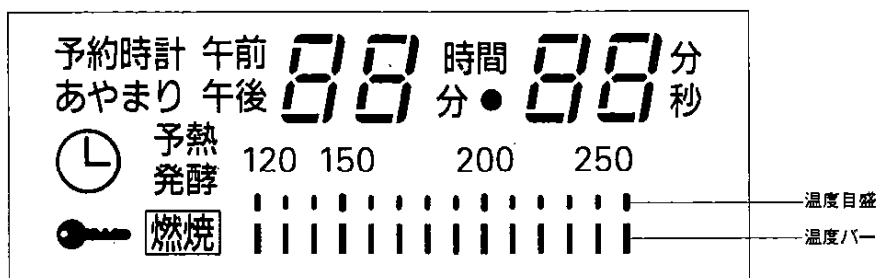
調理時間・現在時刻
予約時間・エラー表示
温度表示・燃焼表示
予熱表示・炊飯容量表示
操作ロック表示

- 操作や調理に必要な表示をおこないます。
- くわしくは5～6ページをごらんください。

調理コースキー➡選んで押します。押されたキーのランプが点灯します。（使いかたは13～16ページ）

1 電子レンジキー	2 解凍キー	3 コンビキー
電子レンジ調理のセット	解凍調理のセット	コンビ調理のセット
●電子レンジ調理をするときに使います。 １度押せば「強」 ２度押せば「弱」 に切り替わります。	●冷凍品やなまものの解凍をするときに使います。	●コンビ調理をするときに使います。 １度押せばコールドスタート調理（予熱なし） ２度押せばホットスタート調理になり予熱がセットされます。

調理コースキー➡選んで押します。押されたキーのランプが点灯します。（使いかたは15～20ページ）

7 高速オーブンキー	8 炊飯キー	9 おやつキー
高速オーブン調理のセット	炊飯調理のセット	おやつ調理のセット
●高速オーブン調理をするときに使います。 １度押せばコールドスタート調理（予熱なし） ２度押せばホットスタート調理となり予熱がセットされます。 ●タイマー予約ができます。	●炊飯調理をするときに使います。 １度押すと「１合」 ２度押すと「1.5合」 ３度押すと「２合」 ４度押すと「2.5合」 ５度押すと「３合」 に切り替わります。 ※1合は約150グラムです。 ●タイマー予約ができます。	●高速オーブンでおやつを作るときに使います。 ●このキーを押せば自動的に 調理温度170℃ 調理時間 15分 にセット表示されます。

④タイマーキー
時計の時刻セット
調理時間のセット
タイマー予約時刻のセット
●3つのキーを押して、表示部を見ながらセットします。
●設定できる調理時間の最少単位は10秒単位です。
●タイマーキーを押していき設定可能時間を超えると0を表示しますが、再び押すと、また加算して表示します。
●上段の数字は調理時間セットに使い、下段の数字は時刻セットに使います。
⑤時刻合わせキー
時計の時刻合わせ
●このキーを押して④のタイマーキーを使って時刻をセットします。
●くわしくは11ページをごらんください。
⑥スタートキー
調理のスタート
●調理コースキーを選び、正しくセットしてから押すと、調理をはじめます。
●途中でドアーを開けて、でき具合いを見たあと、再スタートするときにも押します。
ビ
10分
1時
1分
10分
10秒
1分
時刻
合わせ
スタート
つ
温度調節
予約
取り消し
⑩温度調節キー
高速オーブン調理の温度セット
コンビ調理の温度セット
●表示部を見ながら温度をセットします。
●キーの左端の<部を押すと温度が下がり、右端の>部を押すと温度が上がります。
●設定できる温度はつぎのとおりです。
イースト
発酵
120°C
250°C
10°C単位
ただし、コンビ調理ではイースト発酵の設定はできません。
⑪予約キー
炊飯の炊き上がり時刻の予約
高速オーブン調理の仕上がり時刻の予約
●このキーを押して④のタイマーキーで予約時刻をセットします。
●予約のしかたは12ページをごらんください。
⑫取り消しキー
キーの押しまちがいの取り消し
調理中の停止
●押すとセットしていた調理コースが消え、調理を中止します。

表示部のはたらき

●時刻表示

●現在時刻を12時間計で表示します。
（0時00分～11時59分までで、午前・午後は文字で表示します。）
●合わせかたは11ページをごらんください。

（例）午後10時35分のとき

午後 10 時 35 分

●加熱時間表示

●調理のときの加熱時間を表示します。
加熱中は残り時間を表示します。

（例）電子レンジ「強」で5分40秒のとき

5 分 40 秒

●温度表示

●温度調節キーを押して温度設定すると、温度バーが点灯するとともに数字も表示します。
設定1秒後には数字表示は消え、加熱時間が設定されていれば、加熱時間の表示となります。
●イースト発酵を設定すれば「発酵」の文字のみ点灯します。

（例）高速オーブンで220℃に設定したとき

220
120 150 200 250

設定1秒後には消え、加熱時間を表示

●タイマー予約表示

●（時計）マークがタイマー予約中であることを表示します。
タイマー予約中は、「時計表示」になっています。
●予約の使いかたは12ページをごらんください。

（例）現在時刻 午後2時10分のとき

午後 2 時 10 分

●エラー表示

●つぎのような場合、文字の点滅とアラームでエラーをお知らせします。

予約
あやまり

燃焼

点滅する文字	原　　　　因
予約 あやまり	タイマー予約のしかたがまちがっている
燃　　　焼	ガス元せんの開け忘れなど、ガスに点火しなかった

※使用中、エラー表示がでたときは27ページのとおり処置してください。

●炊飯量表示

●炊飯調理のときの炊飯量を表示します。
加熱中は設定した数字を表示していますが、むらし工程に入るとアラームが鳴り、むらし残り時間を表示します。

(例) 炊飯量1.5合のとき

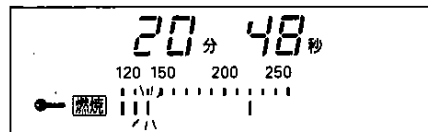
1.5

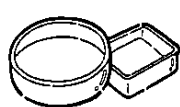
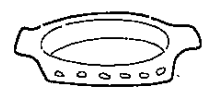
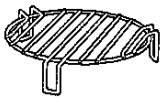
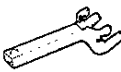
●操作ロック表示

●調理中やタイマー予約中に、不必要なキーを押されて変更されないように操作ロック設定をしたとき表示します。
操作ロックのしかたは21ページをごらんください。

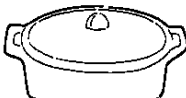
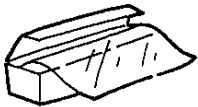
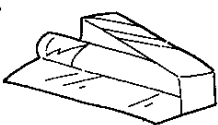
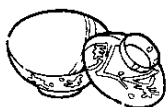
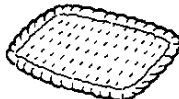
(例) 高速オーブン調理中のとき

20分 48秒

ピー

こんなときにアラームが鳴ります!

5種類のアラームがそれぞれの状態をお知らせします。

アラームの種類	状態の内容	アラームの種類	状態の内容
ピッ	操作部の各キーを操作したとき	ピーピーピーピー	エラー表示とともに鳴る
ピッピッピッピッピッ	予熱が完了したとき	ピッ　ピッ	炊飯調理のときの残り時間表示とともに鳴る
ピー	加熱完了のお知らせ		

付属品のなまえと使いかた

付属部品のなまえ	数量	高速オーブン おやつ	電子レンジ	コンビ	解凍	炊飯	使いかた
ターンテーブル台	1	○	○	○	○	○	●庫内の底に正しくセットして使います。セットしたとき、傾きや浮きのないようにします。
ターンテーブル(丸皿)	1	○	○	○	○	○	●ターンテーブル台の上に置いて使います。 ●調理が始まると回転します。 ●調理後、引き出すときは、付属のホルダーをターンテーブルのふちにくい込ませ静かに引き出します。
クッキング皿(角皿)	2	○	×	×	×	×	●庫内のたなに直接乗せて使います。 ●調理後、引き出すときは、付属のホルダーをクッキング皿のふち中央にくい込ませ静かに引き出します。

使える容器と使えない容器

◎は問題なく使用できる容器、○は条件つきで使用できる容器、×は使用できない容器を表わしています。

容器の種類	高速オーブン	電子レンジ	コンビ	説明及びご注意
耐熱性プラスチック容器 ポリプロピレンなど家庭用品品質表示法にもとづく耐熱温度表示120℃以上のもの	×	○	×	●ふた付の密閉容器は、ふたの部分だけ耐熱性の低い場合があります。ご注意ください。 ●電子レンジにおいても高温になる料理（砂糖、バター、油を使う料理)には使用しないでください。
熱に弱いプラスチック容器 ●ポリエチレン・スチロール樹脂 ●フェノール・メラミン・ユリア樹脂など	×	×	×	●耐熱温度表示100℃以下のポリエチレン、スチロール樹脂等は溶けたり形がくずれたりします。 また、フェノール、メラミン、ユリア樹脂製のものもこげたりひびが入ることがあります。
超耐熱性ガラス容器 ●キャセロール ●パイレックス ●パイロセラムなど	◎	◎	◎	●市販のパイレックスやパイロセラムは熱に強く最適です。ただし急冷に注意してください。
耐熱性のないガラス容器 ●カットグラス ●強化ガラスなど	×	×	×	●耐熱性がないので使用できません。
陶磁器 ●グラタン皿 ●茶わん ●土なべなど	◎	○	○	●電子レンジのとき、内側に色絵付けしてあるもの、ひび模様の入ったもの、金銀模様のあるものは器を傷めたり、スパークをおこすのでさけてください。また、急冷に注意してください。

付属部品のなまえ	数量	高速オーブン おやつ	電子レンジ	コンビ	解凍	炊飯	使いかた
丸網	1	○	×	×	×	×	ターンテーブルの上に乗せて使います。
角網	2	○	×	×	×	×	クッキング皿の上に乗せて使います。調理によっては直接たなに乗せて使うこともあります。

その他の付属部品	ホルダー(1個)	クッキングブック(1冊)

市販の調理用具(補助具)などは、使えるものと使えないものがあります。
この表を参考に容器を使用してください。

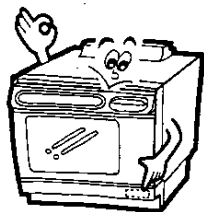
※材質や耐熱温度がわからない容器はお使いにならないでください。

容器の種類	高速オーブン	電子レンジ	コンビ	説明及びご注意
金属容器 ●ステンレス容器 ●ほうろう引き容器 ●アルミ製容器など ●金網・金串など	◎	×	×	●高速オーブン料理によく使用されます。ただし、とってがプラスチックのものは使用できません。 ●コンビ調理では、ケーキ型は使用できます。 ●電子レンジやコンビのとき、編んだ金網や金串は金属との間でスパークをおこしますので使用しないでください。
ラップ	×	○	×	●電子レンジで高温になる料理(砂糖、バター、油を使う料理)には使用しないでください。ラップが溶けることがあります。 ●高速オーブン料理やコンビ料理をおこなった直後、ラップを用いた料理での電子レンジ使用はさけてください。 ●耐熱温度120℃以上のものをお使いください。
アルミホイル	◎	○	○	●電子レンジ・コンビのとき、電波を反射する性質により使用できませんが、調理上のテクニックとして部分的に使用できます。 ●高速オーブン以外での使用は、アルミホイルが、ターンテーブルなど金属部分に触れないよう注意してください。
漆器 ●重箱 ●おわんなど	×	×	×	●ぬりがはげたり、食品ににおいが移ったり、ひび割れ、変色などすることがあります。
木・竹・紙製品 ●せいろ ●ざる ●ペーパータオル ●ナプキン	×	×	×	●長時間の加熱でこげることがあります。 ●とくに竹製品で、針金で結んであるものは、その部分に電波が集中してこげることがあります。

必ずお守りください

使用前

● ガスの種類を確かめて

器具下部とびらの内側にはってある銘板のガス以外では使用しないでください。

銘板

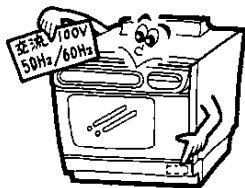
メーカー形式
ガスの種類およびグループ
ガス消費量
製造年月および製造番号
製造業者名

この部分を必ず確認してください。

● ガスの接続は

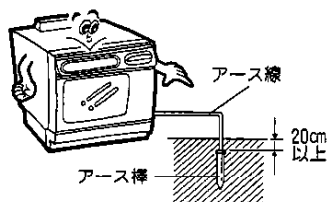
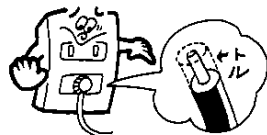
接続は金属可とう管接続をおこないます。いずれの場合も専門の係員におまかせください。

● 使用電源は

- この器具はAC100Vです。（周波数は50Hz・60Hz共通です）
- 器具下部とびらの内側にはってあるラベルに表示の電源（電圧、周波数）とお宅の電源が一致しているか確かめてください。

※15A以上のコンセントに

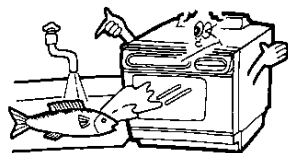
この器具は約13Aの電流容量が必要ですので、専用コンセントに接続し、タコ足配線やテーブルタップは使用しないでください。

● アースを取り付けて

- 万一の漏電による感電防止のため、アースを取り付けてください。
- アースの取り付けは、お買い上げの販売店または電気工事店に相談してください。

アース端子付
コンセントのとき

- 湿気や水の飛散がある場所に設置する場合は、必ず第3種接地工事が必要です。
  詳しくは販売店にお問い合わせください。

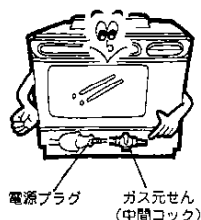
（例）湿気のある場所
- 食堂（うどん屋・そば屋さんなど）のかま場。
- 土間・コンクリート床の場所。
- 酒・しょうゆなどの醸造貯蔵所など。

（例）水が飛散する場所
- 魚屋・八百屋さんの洗い場など水を扱う場所。
- 水滴が飛散する場所。
- 地下室のように水が漏出したり結露する場所。

※この場合は、漏電遮断器の取り付けも必要です。

注意

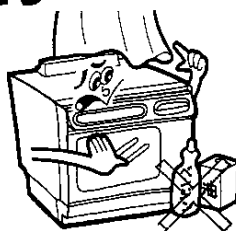
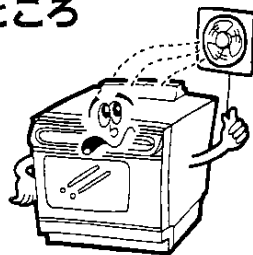
アース線は、水道管やガス管、電話専用アース線へ絶対に取り付けないでください。

ガス元せん・電源プラグの位置について

- ガス元せん・電源プラグは、器具下部とびらを開けた位置についています。
  はじめてお使いになるときは、ガス元せん・電源プラグの位置を確かめておいてください。

使用場所

● 可燃物のないところ

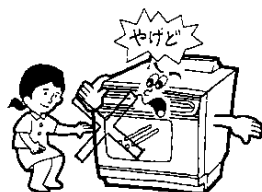
器具の上やまわりに可燃性(カーテン・紙など)、引火性(ベンジン・油など)のものは置かないでください。

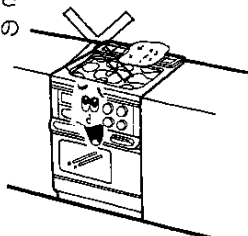
● 換気のできるところ

お部屋の換気口(給気口・排気口)は常に確保し、ご使用のときは換気扇を回すなどして換気をしてください。

● テレビやラジオから離して

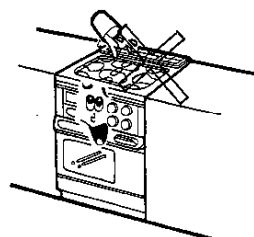
テレビやラジオの雑音や映像の乱れを防ぐため、テレビ・ラジオなどから4m以上離してください。

使用中

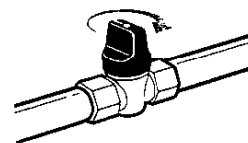
● 器具本体をさわらない

使用中や使用後しばらくの間は、操作部・とって以外はさわらないでください。
やけどのおそれがあります。

● 排気口はふさがない

ふきんなどをのせてふさぎますと、火災や故障の原因になります。

● 排気口に水をこぼさない

スイッチの故障や漏電の原因になります。

使用後

● ガス元せんを閉じる

お使いにならないときは、ガス元せんを必ず閉じてください。

アクシデント

ガス漏れがおこったら

ガス漏れに気づいたときは、すぐ使用をやめてガス元せんを閉じ窓や戸を全部あけて、大阪ガスに連絡してください。

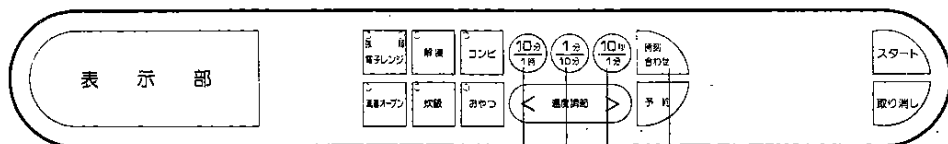
万一ガスが漏れたときは、換気扇などの電気スイッチの「入・切」や、マッチ・ライターの使用は絶対しないでください。爆発事故を起こすことがあります。

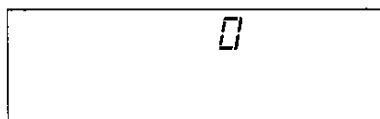
使用中異常がおこったら

ご使用中にふだんと違った状態になったときや、地震・火災などの場合、すぐ使用を中止してください。27ページの〔故障・異常の見分けかたと処置方法〕の項をお読みください。
電源プラグは、器具下部とびらの中にあります。中継電源コードのコンセントから抜いてください。

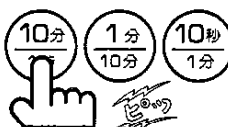
必ずお守りください。

時計合わせ（現在時刻を合わせないとタイマー予約はできません）

◎初めてお使いになるときは、まず時計合わせをしておきましょう。

（例）**現在時刻が午後10時35分のとき**

まず、電源プラグをコンセントへ差し込む

1 時刻合わせキーを押す

「時」・「分」が点滅します。

2 タイマーキーの（10分/1時）を押して"時"を合わす

● 押す回数で0〜11を表示します。

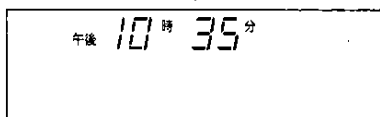
午前・午後を確かめましょう

3 タイマーキーの（1分/10分）を押して"分の10の位"を合わす

● 押す回数で0〜5を表示します。

4 タイマーキーの（10秒/1分）を押して"分の1の位"を合わす

● 押す回数で0〜9を表示します。

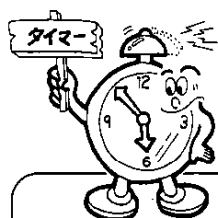
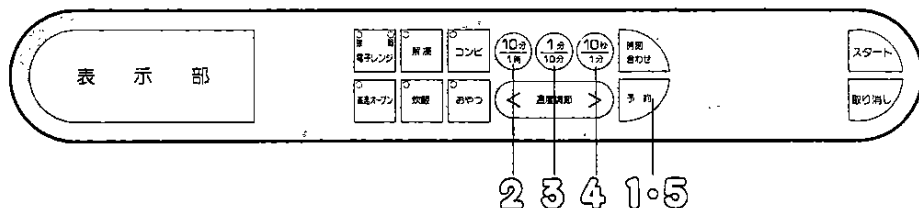
5 時刻合わせキーを押す

「時計」が消え、「時」・「分」が点灯のままとなります。

これで現在時刻合わせの完了です。この操作をした時点で0秒からスタートします。

どの手順でも約10秒間操作しなければ表示されている時刻が設定されます。
例えば2の手順でおいておくと午後10時00分に設定されます。

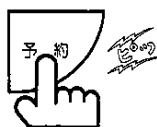
予約時刻合わせ

現在時刻を合わせていないと、予約時刻合わせができません。

◎高速オーブン・炊飯 すべての予約調理に共通です。

（例）午前6時25分に合わせるとき

予約時刻を確かめたいときは、

1 予約キーを押す → ＯＫであればそのまま放置または取り消しキーで時刻表示。 → 変更するときは手順2からおこなう。

1 **予約キーを押す**

今までの設定時間が表示され「時」・「分」が点滅します。

2 **タイマーキーの（10分/1時）を押して〝時〟を合わす**

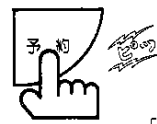
- 押す回数で0～11を表示します。

3 **タイマーキーの（1分/10分）を押して〝分の10の位〟を合わす**

- 押す回数で0～5を表示します。

4 **タイマーキーの（10秒/1分）を押して〝分の1の位〟を合わす**

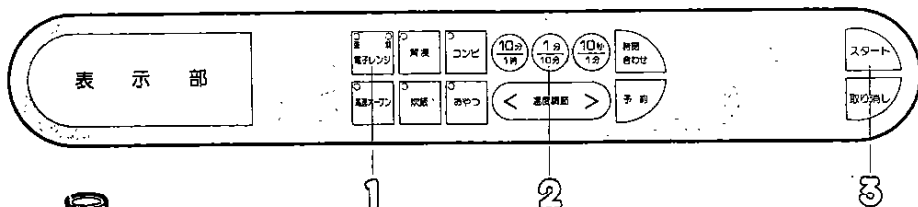
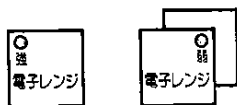
- 押す回数で0～9を表示します。

5 **予約キーを押す**

「時」・「分」が点灯のままとなります。

これで予約時刻合わせの完了です。約10秒後か取り消しキーを押すと時計表示に変わります。

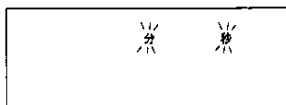
どの手順でも約10秒間操作しなければ表示されている時刻が設定され、時計表示に変わります。
例えば3の手順でおいておくと午前6時20分に設定されます。

電子レンジの使いかた

（電子レンジ強・弱）

電子レンジ強・弱の切り替えかた

1回押せば〈強〉、2回で〈弱〉に切り替わります。
お望みの調理コースのランプが点灯しているか確認してください。

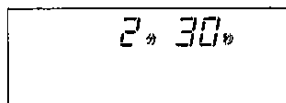
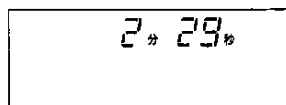
●食品を庫内に入れる

1 電子レンジキーを押す〈強〉

〈弱〉にしたいときは、もう一度押します。

●「分」・「秒」が点滅します。

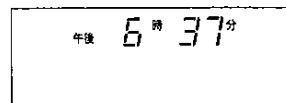
2 タイマーキーを押して調理時間を合わす

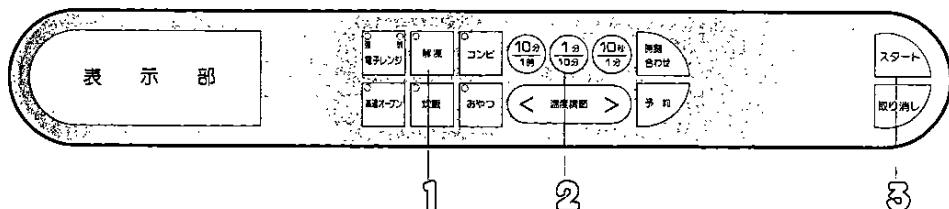
- キーの上半分に表示された時間を押した数だけ加算して表示します。
- セットできる時間は
  「強」：29分50秒まで
  「弱」：59分50秒まで

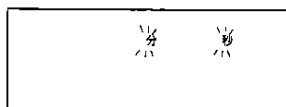
（例）2分30秒のとき

3 スタートキーを押す

●残り時間を表示します。

〈調理終了〉

調理が終了すれば表示部は「0」を表示します。

4 食品を取り出す

●現在時刻を表示します。

解凍の使いかた

●食品を庫内に入れる

1 解凍キーを押す

●「分」「秒」が点滅します。

2 タイマーキーを押して調理時間を合わす

- キーの上半分に表示された時間を押した数だけ加算して表示します。
- セットできる時間は29分50秒までです。

(例) 4分30秒のとき

4分 30秒

3 スタートキーを押す

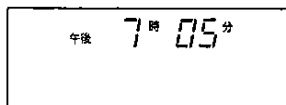
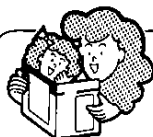
4分 29秒

〈調理終了〉

調理が終了すれば表示部は「0」を表示します。

0

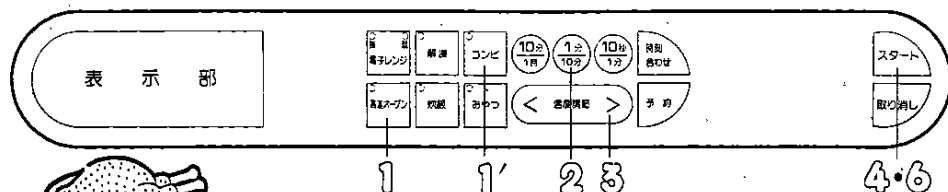
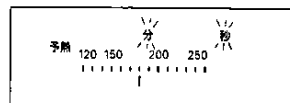
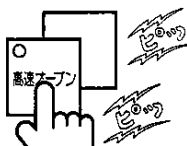
4 食品を取り出す

午後 7時 05分

●現在時刻を表示します。

- さしみで食べる魚の切身やいかなどは、ラップをしないで皿にのせてそのまま解凍しましょう。
  とくに中心部がまだ少し凍っている半解凍で加熱をとめます。
- ブロック状に凍らせたえびや貝柱などは、いっきに解凍せず、途中でほぐして水を除きます。
- 薄切り肉などは、ラップをしないでおこないましょう。
  重なった部分が、ほぐせる程度(肉自身にシャーベット状の氷がある程度)で止めます。
  加熱しすぎますと端の部分がにえます。

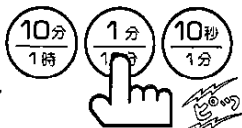
高速オーブン・コンビの使いかた

（予熱ありのとき）

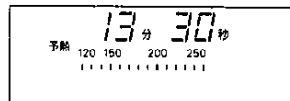
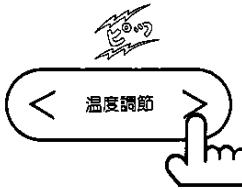
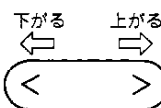
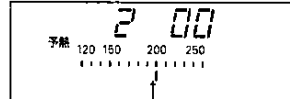
表示部

1　1′　2　3　4・6

1 高速オーブンキーまたは 1′コンビキーを2回押す

「分」「秒」が点滅し温度目盛が点灯します。予熱ランプも点灯します。

2 タイマーキーを押し調理時間を合わす

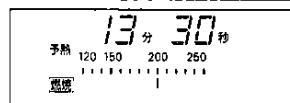
- キーの上半分に表示された時間を押した数だけ加算して表示します。
- セットできる時間は「高速オーブン」：99分50秒まで「コンビ」：29分50秒まで

（例）13分30秒のとき

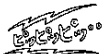
3 温度調節キーを押し温度を合わす

下がる　上がる

（例）200℃のとき

温度バーで設定温度を表示します。

- 1秒間は設定した温度を数字でも表示します。

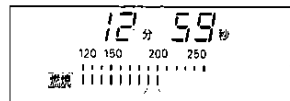
4 スタートキーを押す

- 予熱完了まで表示されている時間は変化しません。

●庫内温度を温度バーで表示します。●ガスが燃焼をはじめると「燃焼」ランプが点灯します。

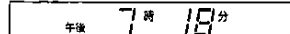
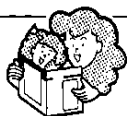
〈予熱完了〉

- ドアーを開けると「予熱」ランプが消えます。

5 食品を庫内に入れる

- 確実にドアーを閉じてください。

6 スタートキーを押す

〈調理終了〉

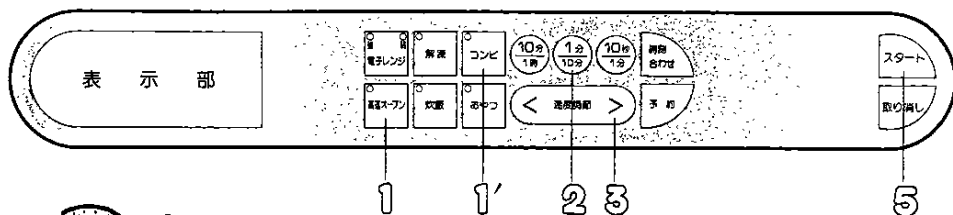
調理が終了すれば表示部は「0」を表示します。

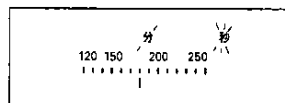
7 食品を取り出す

- 現在時刻を表示します。

予熱時間のめやす

- 庫内の温度が上昇するのに要する時間は、ほぼ右表のとおりです。

目盛り	庫内温度	時間
150	約150℃	3～4分
200	約200℃	4～5分
250	約250℃	5～6分

高速オーブン・コンビの使いかた

（予熱なし・発酵のとき）

① 高速オーブンキーまたは ①′コンビキーを押す

分 秒
120 150 200 250

「分」「秒」が点滅し温度目盛が点灯します。

② タイマーキーを押し調理時間を合わす

- キーの上半分に表示された時間を押した数だけ加算して表示します。
- セットできる時間は15ページの②をごらんください。

（例）13分30秒のとき

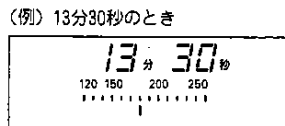
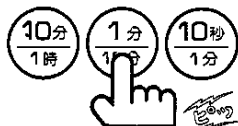
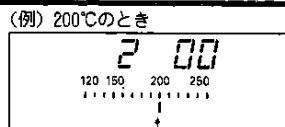
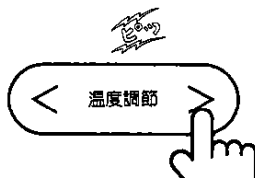
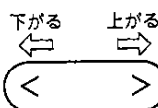
13分 30秒
120 150 200 250

③ 温度調節キーを押し温度を合わす

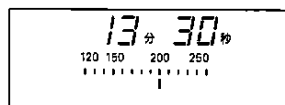
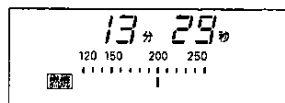
下がる 上がる

※コンビ調理のときは「発酵」の設定はできません。

（例）200℃のとき

2 00
120 150 200 250

温度バーで設定温度を表示します。
- 1秒間は設定した温度を数字でも表示します。
- 発酵のときは発酵ランプが点灯します。

④ 食品を庫内に入れる

- 確実にドアーを閉じてください。

13分 30秒
120 150 200 250

⑤ スタートキーを押す

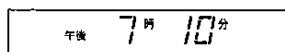
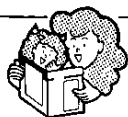
13分 29秒
120 150 200 250
燃焼

- 庫内温度を温度バーで表示します。
- ガスが燃焼をはじめると「燃焼」ランプが点灯します。

〈調理終了〉 調理が終了すれば表示部は「0」を表示します。

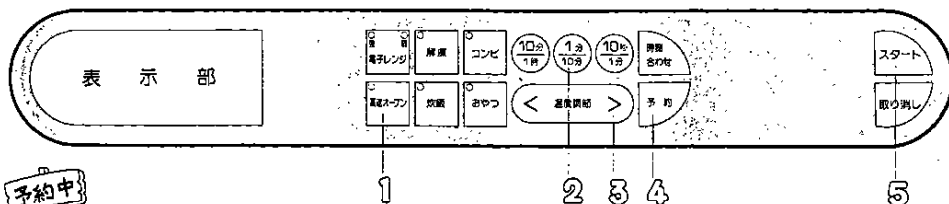
0

⑥ 食品を取り出す

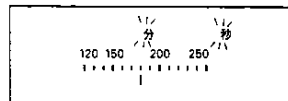
午後 7時 10分

- 現在時刻を表示します。

（イースト発酵の注意）

- 庫内が熱いと、イースト菌がダメになるなど“失敗の原因”となります。
  庫内が十分冷えてから使用してください。

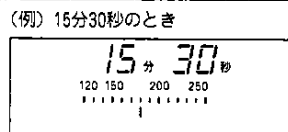
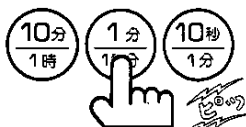
高速オーブンの使いかた（タイマー予約調理のとき）

※現在時刻がセットされていないと予約調理はできません。現在時刻のセットは11ページをごらんください。

（例）調理終了時刻を午後5時45分に予約するとき

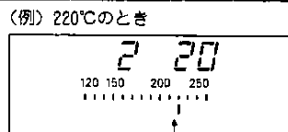
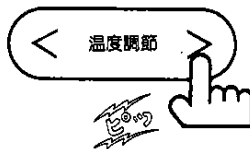
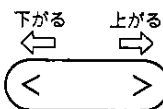
- 食品を庫内に入れる
- 現在時刻が合っているか確かめる
  変更するときは11ページをごらんください。
- ガス元せんを開ける

1 高速オーブンキーを押す

「分」「秒」が点滅し温度目盛が点灯します。

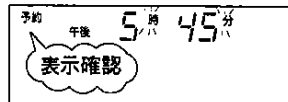
2 タイマーキーを押し調理時間を合わす

- キーの上半分に表示された時間を押した数だけ加算して表示します。
- セットできる時間は59分50秒までです。

（例）15分30秒のとき

3 温度調節キーを押し温度を合わす

（例）220℃のとき

温度バーで設定温度を表示します。
- 1秒間は設定した温度を数字でも表示します。

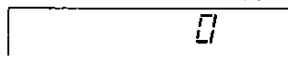
4 予約キーを押し予約時刻を確かめる

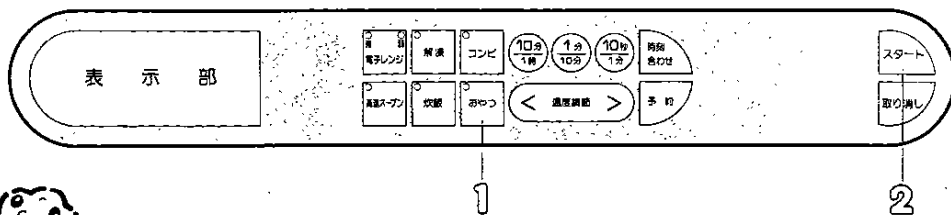
- 変更するときは12ページの②～④をごらんください。
- 変更しないときは、そのまま⑤へ。

- 予約時刻を表示します。

5 スタートキーを押す

マークが点灯し予約していることを表示します。

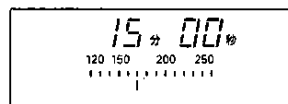
- 現在時刻を表示します。

〈調理終了〉 調理が終了すれば表示部は「0」を表示します。

- 予約時刻のセット可能な時間は、調理に必要な時間～15時間以内です。
- 現在時刻とご希望の調理終了時刻を確認してセットしてください。
- 予約中に、予約した時刻を確かめるときは、予約キーを押してください。

おやつの作りかた

● 食品を庫内に入れる

1 おやつキーを押す

15分 00秒
120 150 200 250

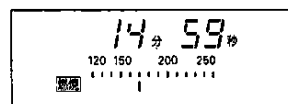
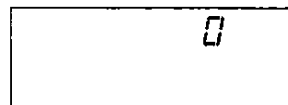
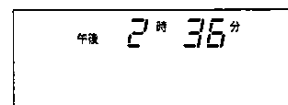
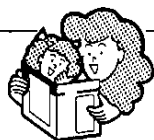
- 押した時点で温度170℃、調理時間15分が表示されます。
- 温度は170℃で固定ですが、調理時間は変更できます。
  変更するときはタイマーキーを押してください。

2 スタートキーを押す

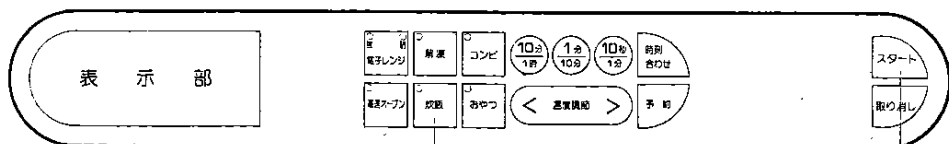
14分 59秒
120 150 200 250
燃焼

- 庫内温度を温度バーで表示します。
- ガスが燃焼をはじめると「燃焼」ランプが点灯します。

〈調理終了〉

- 調理が終了すれば表示部は「0」を表示します。

0

3 食品を取り出す

- 現在時刻を表示します。

- 「おやつ」では温度の変更はできません。
  温度を変更したいときは「高速オーブン」で調理をおこなってください。
- 「おやつ」では必ずオーブン用の耐熱容器を使用してください。

炊飯するとき（すぐはじめるとき）

炊飯容量の切り替えかた

●炊飯容量は、「炊飯」キーを押すたびに切り替わり、押すたびにくり返えします。

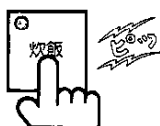
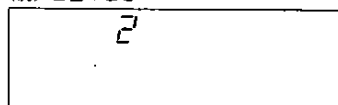
1度押せば	2度押せば	3度押せば	4度押せば	5度押せば
1合	1.5合	2合	2.5合	3合

●水加減をすませ30分～1時間浸水させたのち容器を庫内にセットする

1 炊飯キーを押し炊飯容量を合わす

●炊飯キーを押してお望みの炊飯量を表示させます。

（例）2合のとき

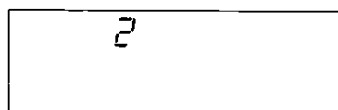
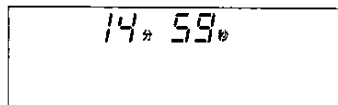
2

2が点灯します。

2 スタートキーを押す

●炊飯時間は自動的にマイコンで設定されます。（表示は2のままです）

2

●炊き上がり、むらし動作（15分間）に入れば残り時間を表示します。

14分 59秒

調理終了までの目安時間（むらし含む）

炊飯量	1合	1.5合	2合	2.5合	3合
時　間	約37分	約38分	約41分	約43分	約45分

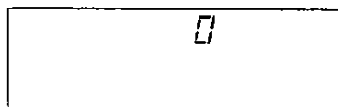
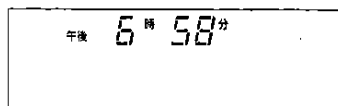
●むらし動作中は残り時間を表示します。

〈調理終了〉

調理が終了すれば表示部は「0」を表示します。

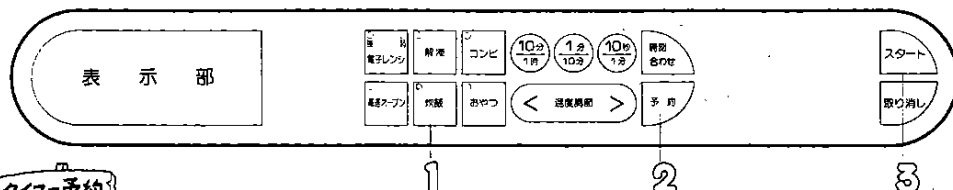
0

3 食品を取り出す

午後 6時 58分

●現在時刻を表示します。

● 1合は約150グラムです。
市販の計量カップなどで正確にはかってください。
●炊飯容器は、別売の専用炊飯鍋を使用していただくか、市販のパイレックスなどの耐熱容器を必ず使用してください。市販の容器を使うときは、2.5ℓ以上の容量のものをお使いください。
●水加減などは、付属のクッキングブックを参照してください。

炊飯するとき（タイマー予約での炊飯のとき）

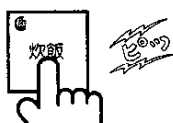
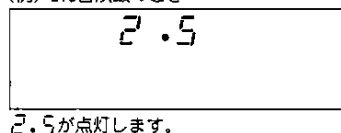
※現在時刻がセットされていないと予約調理はできません。現在時刻のセットは11ページをごらんください。

（例）調理終了時刻を午前６時30分に予約するとき

- 水加減を済ませた炊飯容器を庫内にセットする
- 現在時刻が合っているか確かめる（変更するときは11ページをごらんください。）
- ガス元せんを開ける

1 炊飯キーを押し炊飯容量を合わす

- 19ページの方法で炊飯容量をセットします。

（例）2.5合炊飯のとき

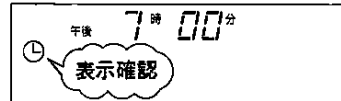
2・5

2.5が点灯します。

2 予約キーを押し予約時刻を確かめる

- 変更するときは12ページの2～4をごらんください。
- 変更しないときは、そのまま3へ。

- 予約時刻を表示します。

3 スタートキーを押す

マークが点灯し予約していることを表示します。

- 現在時刻を表示します。

- 炊き上がり、むらし動作（15分間）に入れば残り時間を表示します。

14分 59秒

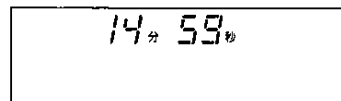
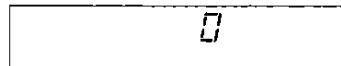
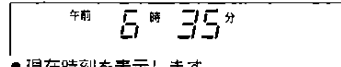
- むらし動作中は残り時間を表示します。

〈調理終了〉

調理が終了すれば表示部は「0」を表示します。

0

4 食品を取り出す

午前 6時 35分

- 現在時刻を表示します。

- 予約時刻のセット可能な時間は、1時間30分～12時間以内です。
- 現在時刻とご希望の調理終了時刻を確認してセットしてください。
- 炊飯量の1合は約150グラムです。市販の計量カップなどで正確にはかってください。
- 炊飯容器は、別売の専用炊飯鍋を使用していただくか、市販のパイレックスなどの耐熱容器を必ず使用してください。市販の容器を使うときは、2.5ℓ以上の容量のものをお使いください。
- 水加減などは、付属のクッキングブックを参照してください。
- 予約中に予約した時刻を確かめるときは、予約キーを押してください。

操作ロックのしかた

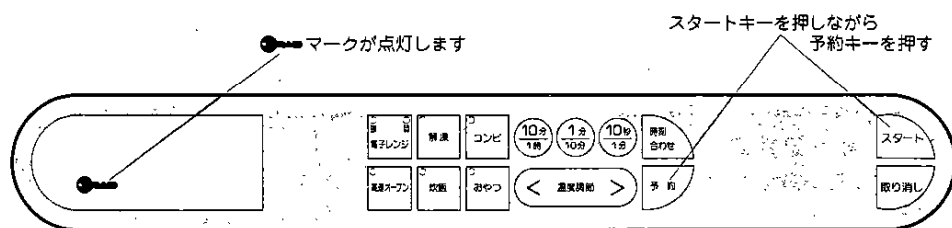
操作ロックは、調理中にあやまって取り消しキーを押したり、タイマー予約中に取り消しキーを押して調理できなくなることを防ぐためのものです。
小さなお子さんなどのいたずら防止に便利です。

操作ロックのかけかた

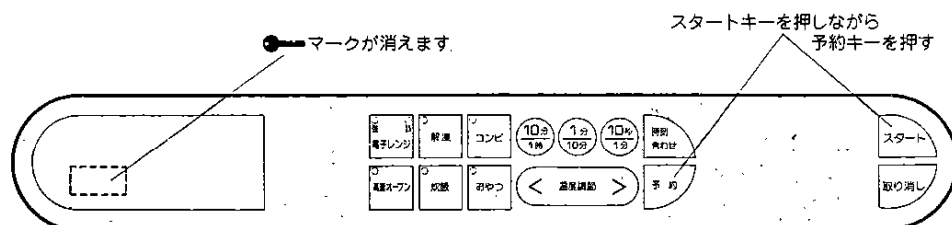
調理中

- スタートキーを押して調理をはじめたあと、スタートキーを押しながら予約キーを押します。
- 表示部に マークが点灯して、操作ロックしたことを知らせます。
- マークが表示されている間は、操作部のすべてのキーを受けつけません。
- 調理が終了すれば、自動的に マークの表示が消え、操作ロックは解除されます。

タイマー予約中

- スタートキーを押してタイマー予約をしたあと、スタートキーを押しながら予約キーを押します。
- 調理中と同様の表示と動きとなります。

- 所定の時刻になると自動的に調理が始まります。（ マークは点灯しています）

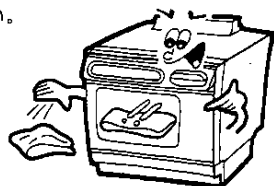
操作ロックの解除のしかた

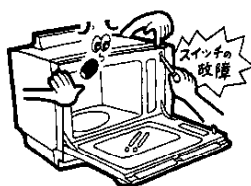
- 操作ロックのかけかたと同じように、スタートキーを押しながら予約キーを押してください。
  表示していた マークが消え、操作ロックを解除します。

- 調理中にドアーを開けると、その時点で操作ロックは解除されます。

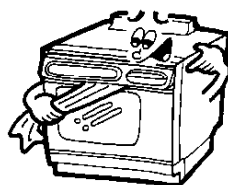
使用上の注意

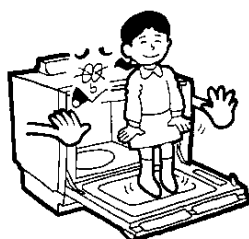
一般的な注意

●クッキングブックに記載の調理以外には使用しない

衣類やふきんなどの乾燥には使わないでください。

●スイッチ穴はさわらない

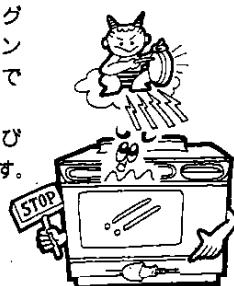
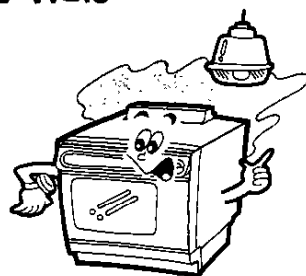
スイッチ穴に細い棒やドライバーなど入れてさわらないでください。ヒューズが飛び使えなくなります。

●ドアーにものをはさんだまま作動させない

ふきんや食品くずなどがはさまったまま作動させないでください。

●開いたドアーに力を加えない

ドアーにぶらさがったり、上にのったりしないでください。
ドアーが変形するなど故障します。

●市販の調理用具は

調理用具は、この器具の付属品と指定のもの以外は使わないでください。

●かみなりのときは

激しいかみなりのときは一時的な過電流で、電子部品を損傷することがありますので、電源プラグを中継電源コードのコンセントから抜くと防止できます。
電源プラグは、下部とびらをあけた中にあります。

●停電時には

短時間(20秒以内)の停電のとき

- 停電が回復したら、引き続き残りの調理をおこないます。

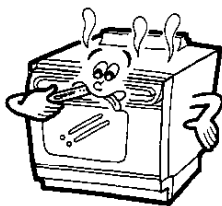
長時間(20秒以上)の停電のとき

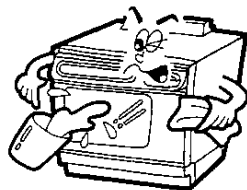
- タイマー予約調理のとき
  停電が回復したら引き続き調理をおこない、調理が終了すれば「00」が点滅します。
- タイマー予約調理以外のとき
  全て停止し、停電が回復しても、停止のままです。

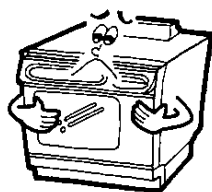
使用上の注意

高速オーブン調理のときの注意

●予熱が必要

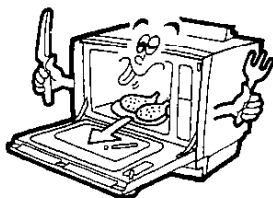
予熱が必要な調理もあります。クッキングブックを参照してください。

●使用中・使用直後は水に注意

使用中や使用直後は、ドアーガラスに水がかかると割れることがありますので注意してください。

●調理中のドアーの開閉はひかえめに

調理中に何度もドアーを開閉すると庫内の温度が急激に下がり料理がうまくできません。

●調理後のターンテーブルに注意して

調理後の庫内や容器は高温になっています。皿や網を引き出すときは、必ずホルダーをお使いください。また、ふきんをお使いのときは必ず乾いたものをお使いください。

●調理後はすぐに取り出す

でき上がった食品を長く庫内に入れておくと風味がそこなわれたり、余熱でこげることがあります。

●陶磁器やターンテーブル・クッキング皿は急冷しない

陶磁器やターンテーブル・クッキング皿を調理直後に水につけると割れたり、ひずんだりすることがあります。
十分温度が下がってからにしてください。

使用上の注意

電子レンジ調理のときの注意

●金串は使わないで

庫内壁面やドアー・ターンテーブルにふれて火花が飛び故障の原因になります。

●殻つきの食品は割れめを入れて

木の実など固い殻や皮に包まれているものは、殻を取るか割れめを入れてください。そのまま加熱すると、破裂することがあります。

●少量の食品は気をつけて

少量の食品や干し物などの乾燥したものを加熱しすぎますと、こげたり燃えたりします。
このようなときは、コップ１杯の水を庫内に入れてください。

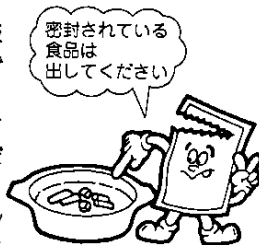
●密封された食品やレトルト食品は移しかえて

- ビン詰めなど密封された食品は、そのまま加熱すると破裂することがありますので、せんやふたをとるか、容器を移しかえてください。

せんを
とる

- また、レトルト食品（アルミで包装されている食品）の袋は、電波を反射するので加熱できません。
容器に移しかえてから加熱してください。
紙箱の内側にアルミが貼りつけてあるものも同様です。

●食品を入れずに作動させないで

食品を入れずに作動させますと、電波を吸収するものがないため温度が異常に上昇して故障の原因になります。

●ゆで卵は作れません

絶対に作らないでください。
急激に加熱されるため破裂して飛び散ります。

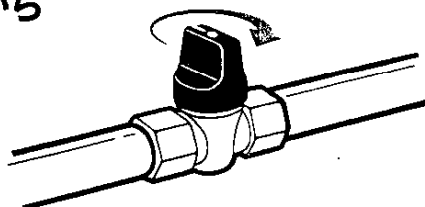
点検・手入れ 安全にお使いいただくため点検・手入れをしてください。

点　検

- 器具のまわりに燃えやすいものがありませんか。
- 排気口にものがのっていませんか。
- 電源コードが傷んでいませんか。
- 異常音がしませんか。

手入れ

庫内が、まだなまあたたかいうちにお手入れすれば、汚れが落ちやすいです。
やけどには十分注意してください。

●器具のガス元せんを閉じてから

●庫内はそのつどふきとる

左・右側面と底面および天井面(上面)

- ぬれぶきんでふきとります。
- 汚れがひどいときは、中性洗剤をひたしたスポンジタワシなどでふきとります。

後面

- 乾いた布でからぶきをします。(通常は炭化した油カスをふきとります)
- 脂の付着量が多くなって、べとべとした感じになったときは、高速オーブン(250℃で30分～40分間)カラ焼きをしてください。
  この操作を怠たりますと、セルフクリーニング効果がなくなることがあります。

セルフクリーニングとは

特殊塗装仕上げで調理による脂汚れを温度が高いときに、蒸発や炭化を早める効果があり、お手入れが簡単です。

注意

洗剤やみがき粉などで洗うとセルフクリーニング塗装が目づまりして、セルフクリーニング効果がなくなることがありますのでおやめください。
また金属タワシなど硬いものでこすると傷がつきますのでおやめください。

●ドアーの内側はそのつどふきとる

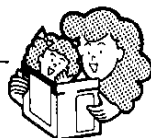
- ぬれぶきんでふきとります。
- 汚れがひどいときは、中性洗剤をひたしたスポンジタワシなどでふきとります。

●ターンテーブルや網などの付属品はそのつど洗う

- ターンテーブル・網などの付属品は、中性洗剤を溶かした水につけ、スポンジタワシなどやわらかいもので洗います。
- 洗ったあとは、水洗いをし乾いた布で十分水気をふきとってください。

●本体の汚れはときどきふきとる

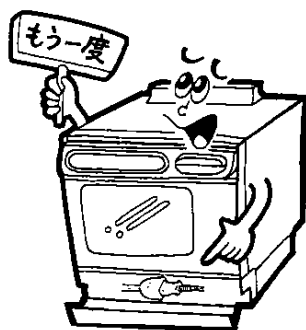
- ぬれぶきんでふきとります。
- 汚れがひどいときは、中性洗剤をひたしたふきんで、汚れを落とし、ぬれぶきんで洗剤分をふきとります。

注意

- みがき粉や金属タワシは器具を傷つけますので使わないでください。
- 中性洗剤以外は使わないでください。

こんなときは故障ではありません

現　　象	理　由　と　処　置
はじめて高速オーブンを使ったら煙がでた	調理庫内は、加工のため油が塗ってあります。最初は、その油が焼けて煙がでます。初めて高速オーブンをお使いになるときは、庫内の油を焼き切るため、高速オーブン加熱で温度を250℃にして10分間カラ焼きをしてください。
高速オーブン使用中に停電し燃焼が止まった	器具内部の安全装置がはたらき、ガスが自動的に止まる機構になっています。 ガスもれの心配はありません。 停電が回復すれば、停電の長さによって22ページのような動作をします。
タイマーセット時間が過ぎても調理ができてなく、表示部が「00」で点滅している 00	調理中に長時間(20秒以上)停電したためです。 再びご使用のときは、取り消しキーを押し、最初から操作をしてください。
作動中に「カチッ」と音がする	調理温度を調節するための電磁弁(電気で開閉するガス弁)などの作動音です。
点火時や消火後に「チリ、チリ」と音がする	メーンバーナが熱により、膨張・収縮して起こる音です。

24時間以上電源プラグを抜いたままにした場合

24時間以上電源プラグを抜いておくと時計や予約時刻のメモリーはすべて消えてしまいます。
24時間以内の場合は時刻合わせがしてあれば、電源プラグを抜いても時計は動いています(表示は消えています)し、タイマー予約時刻もメモリーされています。
電源プラグを差し込むと現在時刻が表示されます。

電源プラグを差し込んだとき、 0 の表示がでたときは、もう一度11ページの時計の合わせかたで操作してください。

故障・異常の見分けかたと処置方法

故障かな？　異常かな？　と思われたら
ただちに使用を中止し一度つぎのことをお調べください

こんなとき ＼ お調べいただくこと	時計が出ない	操作キーを受けつけない	スタートしない	点火しない	電子レンジで食品が加熱されない	庫内で火花が飛ぶ	予約時間に調理できない	処置方法	参照ページ
電源プラグが抜けている	○							電源プラグをコンセントへ差し込む	—
停電している	○		○					回復をまつ	22
ガス元せんの開け忘れ				○			○	ガス元せんを開ける	—
調理時間がセットされていない			○					調理時間をセットする	13～20
金属容器やアルミホイルで食品が包まれている					○			金属容器やアルミホイルを取り除く	7～8
庫内壁面に金属がふれている						○		金属部分にふれないように直す	—
庫内に食品カスや油がたまっている						○		庫内の異物を取り除く	—
操作ロックがかかっている		○						操作ロックを解除する	21

エラー表示の原因と処置のしかた（文字の点滅とアラームでエラーをお知らせします。）

エラー表示	原　　因	処　置　方　法
予約 あやまり	予約時刻までの時間が短かすぎるか、または長すぎる。 ●高速オーブン調理予約で調理の所要時間より短かいか、12時間より長い。 ●炊飯調理予約で、1時間30分より短かいか、12時間より長い。	予約時刻を設定し直して、スタートキーを押す。
燃　　焼	ガスの元せんが閉っているなどで、ガスに点火しなかった。	ガスの元せんを確かめてもう一度、スタートキーを押す。

アフターサービスと保管

アフターサービスのお申込み

サービスのお申込み

- 26ページの「こんなときは故障ではありません」の項と、27ページの「故障・異常の見分けかたと処置方法」の項を見て、もう一度ご確認ください。
- 確認のうえ、それでも不具合な場合あるいはご不明な場合は、ご自分で修理なさらないでお買い上げの店またはもよりの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガス支社にご連絡ください。
  - (1)品名……コンビネーションレンジ
  - (2)品番……下部とびらの内側に貼付してあります。
  - (3)現象……(できるだけ詳しく)
  - (4)道順……(できるだけ詳しく)

(N)21-892(U)
大阪ガス株式会社 02

転居される場合

- ガスの種類が異なる地域へ転居される場合は、部品の交換や調整が必要です。転居先のガスの種類を確認のうえ、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社にご相談ください。この場合、調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。

保証と補修について

この器具には保証書がついています。

- 保証期間中は…………保証書に記載のように器具の故障について修理いたします。詳しくは保証書をご覧ください。
  保証書を紛失されますと、無料修理期間中であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 保証期間経過後は……お買い上げの店もしくはもよりの大阪ガス支社にご相談ください。
  補修用性能部品を調達したうえ修理によって機能が維持できるときは、お客様のご要望により有料修理いたします。

補修用性能部品の最低保有期間は、製造打切後9年間です。
補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

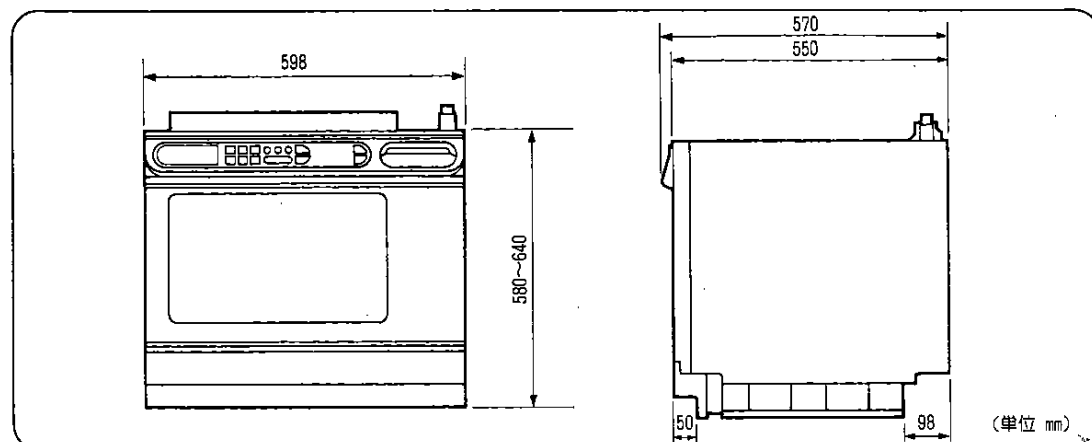
保管(長期間使用しない場合)

- 庫内や付属品の汚れをきれいに落とし十分乾燥させてください。
- ガス元せんを閉め、電源プラグを中継電源コードのコンセントから抜いておいてください。

仕様と外形寸法図

仕様

品名		コンビネーションレンジ		
品番		21-892		
消費ガス量		6Cガス	13Aガス	LPガス
		5,300 kcal/h		0.43 kg/h
		1.25 m³/h	0.51 m³/h	
消費電力(W)	同時(コンビ)使用	530		
	高速オーブン	95		
	電子レンジ	1,250		
高周波出力(W)		電子レンジ単独 (強) 600 (弱) 200相当・同時使用200相当・解凍90相当		
外形寸法(mm)		幅598×奥行550×高さ580～640		
庫内有効寸法(mm)		幅415×奥行365×高さ265		
クッキング皿有効寸法(mm)		(クッキング皿)388×306、(ターンテーブル)φ332		
重量(kg)		本体 49.5 付属品 7		
接続	ガス	R½金属可とう管		
	電気	AC100V 50Hz/60Hz共用		
電源コードの長さ(m)		0.6		
アース線の長さ(m)		5		
付属品		• クッキング皿(角皿) 2枚 • ターンテーブル(丸皿) 1枚 • 角網 2枚 • 丸網 1枚 • ホルダー 1個 • クッキングブック 1冊	〔設置時使用するもの〕 • 中継電源コード(1.5m) 1本 • ハンドルセット 2本 • アース棒 1本 • メタルホース 1本	

外形寸法図

本社ガスビルサービスセンター・支社所在地および電話番号

名称	郵便番号	所在地	電話
本社 ガスビル サービスセンター	〒541	大阪市中央区平野町4−1−2	☎大阪 06 (202) 2221
南支社	〒557	大阪市西成区玉出東2−9−41	☎大阪 06 (652) 0001
北支社	〒532	大阪市淀川区十三本町3−6−35	☎大阪 06 (301) 1251
南部支社	〒590	堺市住吉橋町2−2−19	☎堺 0722(38) 1131
北部支社	〒569	高槻市藤の里町39−6	☎高槻 0726(71) 0361
阪神支社	〒662	西宮市和上町4−11	☎西宮 0798(26) 3101
東部支社	〒578	東大阪市稲葉2−3−17	☎河内 0729(62) 1131
京阪支社	〒573	枚方市西田宮町16−17	☎枚方 0720(41) 1251
神戸支社	〒650	神戸市中央区相生町5−13−10	☎神戸 078(576) 5231
京都支社	〒604	京都市中京区烏丸御池梅屋町358	☎京都 075(231) 8151
奈良支社	〒631	奈良市学園北2−4−1	☎奈良 0742(44) 1111
和歌山支社	〒640	和歌山市本町1−5	☎和歌山 0734(31) 2481
姫路支社	〒670	姫路市神屋町4−8	☎姫路 0792(85) 2221
東播支社	〒675	加古川市加古川町粟津29−1	☎加古川 0794(21) 1801
豊岡支社	〒668	豊岡市三坂町6−57	☎豊岡 07962(3) 2221
湖南支社	〒525	草津市追分町字荒堀680−1	☎草津 0775(62) 5311
彦根支社	〒522	彦根市大東町12−11	☎彦根 0749(22) 3131
(長浜営業所	〒526	長浜市南呉服町3−4	☎長浜 0749(62) 7171)

その他当社サービスステーション、およびサービスショップ

大阪ガス株式会社